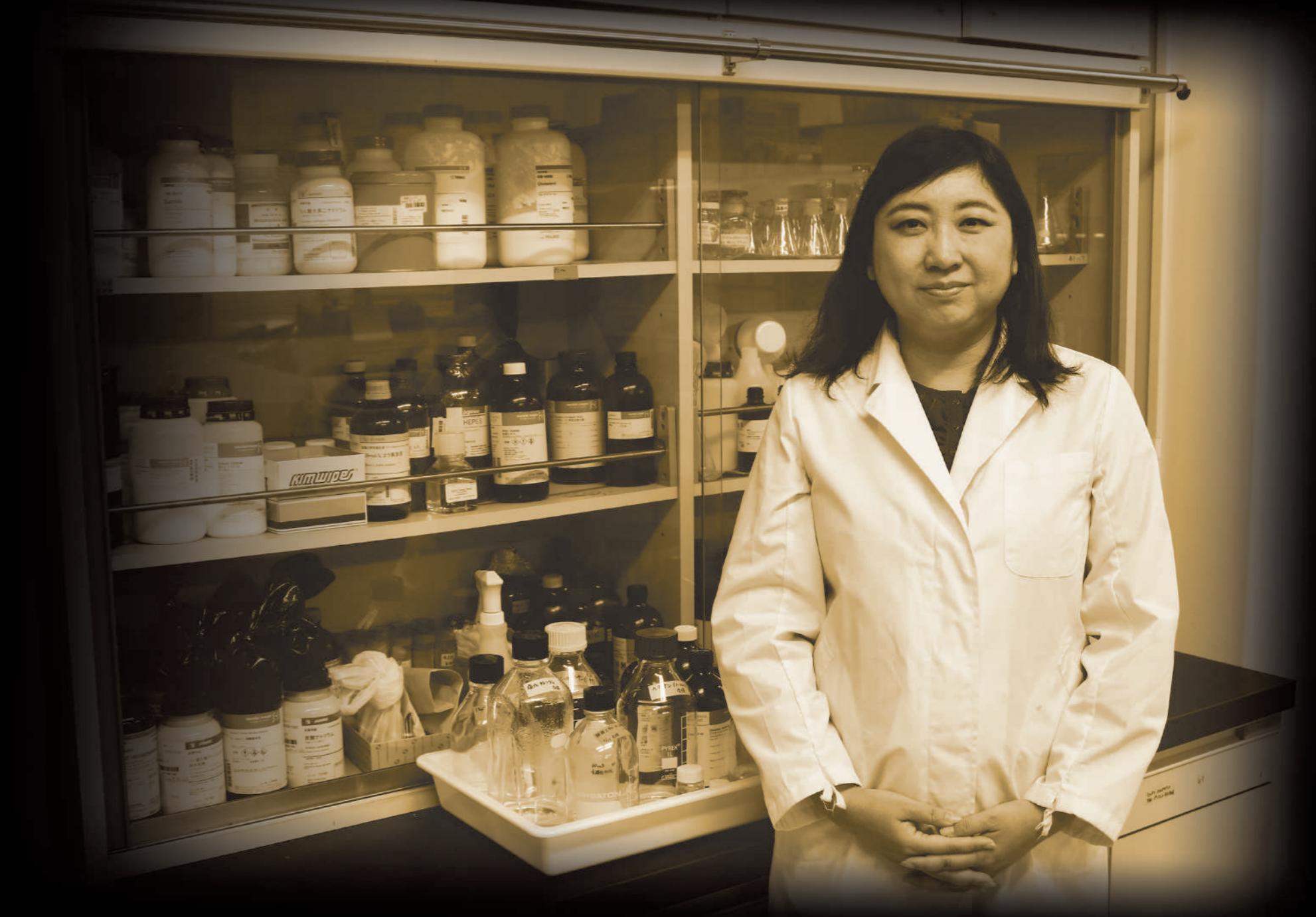


機能性表示食品の研究開発とは？

農産品がもつパワーで 地域活性化を

近年よく目にする“機能性表示食品”をご存知ですか？健康の維持・増進に役立つ効果・効能を科学的根拠に基づいて表示することができる食品です。私は地域の農産品の機能性を調べており、企業等と共同で機能性表示食品の開発に取り組んでいます。たとえば熊本県の球磨・人吉地域を中心に栽培されているキノコについて、生活習慣病の一つである脂質異常症や糖尿病の予防効果や老化の原因といわれる“酸化”を食い止める抗酸化活性を調べています。また、天草地域ではインド原産のモリンガが栽培され、スーパーフードとして注目されていることから、天草産モリンガの抗酸化活性や有効成分を探索しながら商品開発にも着手しています。さらには、ゴマ搾油粕発酵物に含まれるセサミン等のリグナン類の脂質代謝改善効果も調べています。このように、農産品の機能性評価だけでなく、商品化までサポートしています。これからも地域農産品の持つ隠れたパワーや新たな魅力を発見し、健康に寄与する食品開発を通して地域の活性化に尽力していきたいと考えています。



生物生命学部 応用微生物工学科 西園 祥子 準教授



崇城大学

SOJO UNIVERSITY

薬学部	生物生命学部	工学部	情報学部	芸術学部					
薬学科	応用微生物工学科	応用生命科学科	機械工学科	ナノサイエンス学科	建築学科	宇宙航空システム工学科	情報学科	美術学科	デザイン学科

〒860-0082 熊本市西区池田 4-22-1

問い合わせ(入試課直通) TEL:096-326-6810

そうじょう大学 | 検索